



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kung pao chicken med cashewnötter och jasminris

Jasminris

Jasminris 135 g

Woksås

- Socker 1 msk
- Kinesisk soja 1 förp
- Japansk soja 2 msk
- Rödvinvinäger 1 msk
- Vatten 1 msk

Kung pao chicken

Ingefära 1 bit
Vitlök 1 klyfta
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Kycklingfilé 300 g
Majsstärkelse 2 msk
Cashewnötter 40 g

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
Salt, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Woksås: Blanda ihop socker, kinesisk soja, japansk soja, rödvinvinäger och vatten i en skål.

3. Förberedelser: Finhacka ingefära och vitlök. Skär paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök. Skär kycklingfilé i mindre bitar. Krydda med salt.

4. Kung pao chicken: Lägg kycklingen i en bunke och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek den panerade kycklingen ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.

5. Torka ur den använda woken. Tillsätt eventuellt lite extra olja. Stek ingefära, vitlök, lök och paprika ca 2 min. Blanda ner den stekta kycklingen, woksås och cashewnötter. Fräs ihop ca 1 min.

6. Servera kung pao chicken med jasminris.